la / ó vn taglieri / & battile menute cõ vn coltello / & nel mortale le macinari molto bene / & poi le farai bollir nelolacte damãdole mettendoui del Zuccharo asufficietia.

Herbe senza latte.

Abi le herbe / Et prima le fa bollir como / e. dutto disopra / Et di quello farai menestre grasse / o magre secundo el tempo compartendole como ti parr & piace.

Iglia la semenza ducanipa / & lassala star amoglio per vn di & vna notte buttando via quelli granelli ch stanno sopra lacqua perch sono tristi / Et poi habi dellamandole ben mondate / & pistale / seme cõ la detta semenza. Et pista ch seranno bene le distemperarai con lacqua frescha & cõ bono brodo di pesselli / mettendoui etiamdio del Zuccharo fino / & vn pocha dacqua rosa / Et poi farai cocere tutte queste cose per spatio duna ottaua dora uel circha monandola decõtinuo col cocchiaro.

Cauoli a la Romanesca.

Ompi lucauoli torçõti cõ lemani secundo / lusanza / & mettigli ī lacqua quando bolle / Et quando seranno circhá mezo cotti buttavia tutta quella acqua & habi di bon lardo battuto in bona & competente quãtita / & mettilo ne li detti cauoli cosi sciutti uoltandoli ben colcocchiaro / Poi pigliarai di bono brodo grasso / & ī quello li metterai al fuocho abollir p piccholo spatio di tempo.

Menestr de vivanda gialla.

Er farne dudici menestre / pigliarai vna libra damandole senza mondarle / & piste ch siano molto bene habi del petto dun cappone / ó altro ocello qual ti piace cotto allesso / ó arrosto como tu voi cõ quattro rosci dova pistandogli bene cõ le dette amãdole / giungendoui poi meza libra di Zuccharo del cinamono / Zenzouero / & vn pocho di zafrano Poi cõ brodo di pollo grosso / ó alt bon brodo & vn pocho de Agresto distemperarai la predicta compositiõ passandola per lastamegna / Et poi la porrai sullo brascie assai remota dal fuocho / Accio ch nõ pigli del fume / & monala decõtinuo col cocchiaro / & lassala bollir p spatio duna hora / Notando ben ch quando sera meza cotta uel circha metteui dentro doi once di bono strutto / ó de butiro freschо poi fa le menestre / & mecteui sopra de le spetie dolci.

Menestr de fior de Sambuco.

Er farne dudici menestre in tempo quadragesimale prendirai vna libra & meza di amandole monde & pistale beñ como e dutto disopra / Et prenderai tre once di fiori di Sambucho quando / o secchо / Et p ma teneralo amogho ī acqua frescha per spatio de vna hora strẽgendo & premdo foꝛ lacqua / Et delidicti fiori pistarane la